

# BOISSONS

## APÉRITIFS

Coupe Crémant	8,50€
Coupe Champagne	11,50€
Kir Royal	9,00€
Kir au Vin Blanc	7,50€
Campari sec	4,50€
Campari Soda / Orange	7,50€
Cynar sec	4,50€
Cynar Soda / Orange	7,50€
Ricard	5,50€
Martini Rosso / Bianco	4,50€
Porto rouge	5,50€
Porto blanc	5,50€
Hugo	9,50€
Aperol Spritz	9,50€
Crodino jaune	4,00€

## BOISSONS CHAUDES

Café	2,80€
Décaféiné	2,80€
Espresso	2,80€
Espresso Double	4,50€
Capuccino	3,20€
Lait Russe	3,50€
Irish Coffee	9,80€

## LES THÉS

Dalmain Frères Thé Vert au Jasmin	3.20€
Dalmain Frères Thé Vert à la Menthe	3.20€
Dalmain Frères Thé Noir Darjeeling	3.20€
Téi vum Séi Lannen	3.20€
Téi vum Séi Fenschel	3.20€
Téi vum Séi Kamillen	3.20€

## BIÈRES

Battin Gambrinus Pression 0,33l	3,00€
Klensch Pression 0,50l	5,50€
Picon Bière 0,33l	5,00€
Bofferding 0,33l bouteille	3,50€
Battin Fruitée 0,33l bouteille	4,00€
Battin Blanche 0,33l bouteille	4,00€
Battin Triple 0,33l bouteille	4,50€
Corona 0,33l bouteille	5,00€
Clausthaler (sans alcool) 0,33l bouteille	4,50€

## SOFTS

Coca Cola / Coca Cola zero	2,80€
Fanta	2,80€
Sprite	2,80€
Nestea Peche	3,00€
Jus d'Orange	3,00€
Jus de Pomme	3,00€
Jus de Tomate	3,00€
Schweppes Bitter Lemon	3,00€
Schweppes Indian Tonic	3,00€
Schweppes Agrumes	3,00€
Rosport Classique 0,25l	2,80€
Rosport Viva 0,25l	2,80€
Rosport Blue 0,50l	4,00€
Rosport Viva 0,50l	4,00€
Rosport Blue 1l	7,50€
Rosport Viva 1l	7,50€



## ENTRÉES

	€	
	✓	
<b>Wanterlech Geméiszopp</b>		8.00€
<b>Beef carpaccio « Produit du terroir »</b> aux légumes grillés, roquette et parmesan reggiano		18.00€
<b>Saumon fumé bio « Organic Kenmart Selection »</b> crème d'avocat au wasabi, petit mesclun de jeunes pousses et herbettes		16.50€
<b>Ravioles maison aux champignons des bois</b> émulsion au parmesan reggiano et huile de truffe blanche		13.50€
<b>Salade de crevettes géantes en tempura</b> légumes croquants et vinaigrette aux condiments thaï		20.00€
<b>Tranche de foie gras de canard maison</b> au poivre de Muntok et compote de pommes de notre jardin aux quatre épices		20.00€

# PLATS

<b>Pluma de pàorc noir ibérique en tagliata</b> jus de veau corsé, roquette, parmesan reggiano et gratin de pommes de terre du pays	23.50€
<b>Suprême de volaille fermier " label rouge "</b> rôti aux aromates, fregola sarda comme un risotto légèrement truffé et légumes du marché	24.00€
<b>Filet de bœuf du terroir luxembourgeois</b> sauce au poivre contemporain, gratin de pomme de terre du pays et légumes du marché	29.50€
<b>Entrecôte de bœuf angus</b> beurre façon café de Paris, grosses pommes frites fraîches et salade verte	25.00€
<b>Cordon bleu de veau maison au fromage de Berdorf</b> sauce crème champignons, grosses pommes frites fraîches et légumes du marché	22.50€
<b>Tagliolini de chez " Cipriani "</b> aux tomates cerises BIO basilic et roquette, le tout 100% véggie	16.00€

## EIS LËTZEBUERGER KLASSIKER

<b>Gefüllten Pastéitchen « Lëtzebuenger Traditioun », Fritten an Zalot</b> Bouchée à la reine, pommes frites fraîches et salade	18.50€
<b>Kallëfséiercher mat Moschertzoos a Pilaf Räis</b> Rognons de veau à la moutarde, riz pilaf	23.00€
<b>Wäinzosisse mat Kniddelen an Moschertzoos.</b> 2pcs 15.00€      ou      3pcs 17.00€ Saucisse au vin, sauce moutarde et quenelle de farine	
<b>Haam vun der Marque Nationale, Fritten an Zalot</b> Jambon cru et cuit de la marque nationale, pommes frites fraîches et salade	17.50€

**L'Ardoise de la Pêche** "Selon la saison et l'arrivage"

## DESSERTS

<b>Moelleux au chocolat "Valhorna Manjari 75% "</b> boule de glace Speculos	8.50€
<b>Pannacotta à la figue</b> caramel beurre demi-sel, crumble fruits secs	8.50€
<b>Déclinaison autour des Fromages de " Berdorf "</b> avec chutney de mangue et ananas	9.50€
<b>Classique crème brûlée à la vanille Bourbon et zestes de mandarine</b>	6.50€
<b>Variation de sorbets et fruits frais selon la saison</b> arrosé ou nature	6.50€ / 8.50€
<b>Coupe colonel</b> sorbet green lime et vodka " Mansfeld " made In Luxembourg	9.50€
<b>Café gourmand ou Thé gourmand</b>	9.50€